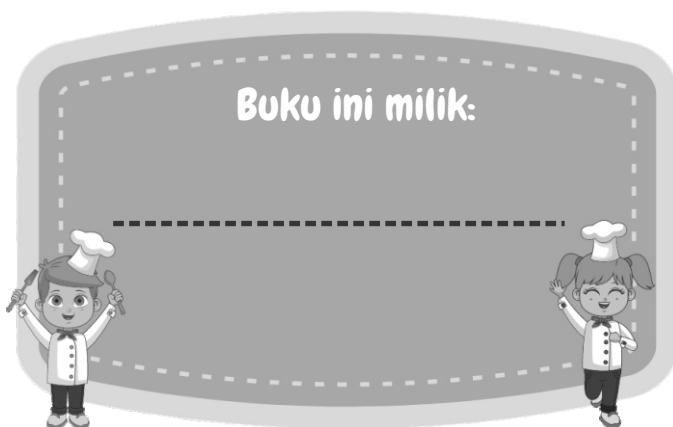




**Masak Seru  
Bersama si Kecil**



# Masak Seru Bersama si Kecil



Penulis bertanggung jawab sepenuhnya terhadap apa yang ditulisnya. Hak cipta dilindungi undang-undang no 28 tahun 2014.

Dilarang mengutip dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apa pun tanpa seizin tertulis dari penerbit.

All right Reserved.

# **Masak Seru Bersama si Kecil**



**Perpustakaan Nasional RI: Katalog Dalam Terbitan (KDT)**

Tim Leguty Media

Masak seru Bersama si Kecil/ Tim Leguty Media,  
editor: Ikah Liana Sari, Muhammad Zidan, dan  
Teguh Indriawan

Tangerang: Tim Leguty Media 2021

XI+183 hal;20cm

ISBN: 978-623-96082-0-0

---

**Masak seru Bersama si Kecil**

**Masak seru Bersama si Kecil**

Penulis:

**Tim Leguty Media**

Editor:

**Ikah Lianasari**

**Muhammad Zidan**

Desain Cover & Perancang Isi:

**Tim Leguty Media**

Cetakan Pertama: Maret 2021

Penerbit:

**Leguty Media**

# Daftar Isi

## **13. Orak-Arik Telur Wortel Jagung**

Endang Fatmawati

26

22



## Orak-Arik Telur Wortel Jagung

Endang Fatmawati

Ibu memasak orak-arik kesukaan Dik Haydar. “Ayo, Mbak Uswah bantu Ibu memotong wortelnya!” ajak Ibu. Uswah segera mengambil pisau dan talenan. Kemudian ia mulai mengupas wortel dan memotongnya kecil-kecil.



**Bahan-bahannya:**

- 1 buah jagung
- 2 buah wortel
- 2 butir telur ayam
- 2 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- Minyak goreng
- Margarin secukupnya
- 1 buah cabai hijau
- 1 buah tomat
- 1 sdt gula
- ½ sdt garam
- 1 sdm kaldu jamur



**Cara membuat:**

1. Bersihkan wortel, lalu potong kecil-kecil.  
Bersihkan jagung, lalu pipil.
2. Potong tomat sesuai selera.
3. Kupas bawang merah, lalu iris tipis.
4. Geprek bawang putih, lalu cincang halus.
6. Panaskan margarin dan minyak.  
Selanjutnya, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum.
7. Masukkan jagung dan wortel, tambahkan sedikit air kemudian tumis setengah matang.
8. Masukkan cabai, tomat, dan kocokan telur.  
Lalu, orak-arik rata lalu tambahkan garam, gula, dan kaldu jamur.
9. Koreksi rasanya dan siap disajikan. \*\*\*



# Profil Penulis

## **13. Orak-Arik Telur Wortel Jagung**

**Endang Fatmawati**, seorang ibu yang suka memasak.